

# We are ChefooDo, a collective group of top chefs representing Japan

**We are a total of 34 top chefs, with high media attention in TV and books**

## 【Origin of Company】

ChefooDo is a combination of three words, Chef x Food x Do. It represents the chefs, food, and our actions. As we are professional chefs, we have a strong sense of responsibility to cultivate the food and beverage industry

## 【About the Activities】

The three 'Do's:

1) Promoting Food Education:

We demonstrate our knowledge of food and ingredients as well as promote the joy of cooking and eating.

(We have run over 150 events in 10 years with 70 thousand child attendees.)



2) Regional Collaboration:

We cooperate with local industries and communities to protect the culture of traditional food and ingredients.



3) Natural Disaster Supporting Campaigns:

With the empowerment of food, we do our complete best to make an effort in industrial reconstruction in addition to supporting affected areas and people.

## 【Goals】

We want to enrich people's lives and souls with the power of food.

What's most important about food, are the simple emotions such as 'delicious', 'pleasant', 'happy', and 'thankful'. We believe "Food Education" helps bring out these emotions together with the knowledge about food itself and its nutritional factors.

Cooking also brings out special emotions. We would like to cherish these emotions and transcend them into meals, nurture the appreciation for food. By doing so, ChefooDo aims to further stimulate the food culture of Japan and enrich human hearts.

## Our vision – connecting souls -



Educating compassionate souls



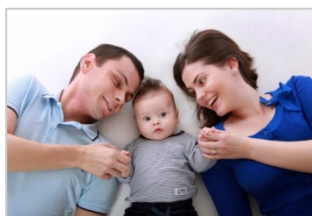
All for future generations



Eating should be equal rights



"Us" and "I"



"Parents" and "Children"



"Manufacturer" and  
"Consumer"

We are CheFooDo, a collective group of top chefs representing Japan

If you have any questions or thoughts, please feel free to contact us.



## What ChefooDo offers

- Reporting and market consulting on the Japanese food and beverage market
- Promotions with famous chefs (member chefs)
- Expanding sales into the restaurants of famous chefs (member chef).
- Promotions utilising our distribution channels
- Product development and distribution support

What are you looking for?

-We want to understand how we can differentiate ourselves

- We want support for developing new distribution channels

- We hope to gain more information about how we can enter the Japanese market

- We would appreciate it if you could let us know any information regarding the Japanese food and beverage market

-We want to know more about how to approach consumers, especially the high-end segment

### 会長・副会長

#### 会長



片岡護

店名:アルポルト  
<http://www.alporto.jp/>  
 住所:東京都港区西麻布3-24-9  
 上田ビルB1F  
 電話:03-3403-2916

#### 副会長



田村 隆  
 店名:つきち田村  
<http://www.tsukiji-tamura.com/>  
 住所:東京都中央区築地2丁目12-1 田村ビル  
 電話:03-3541-2591



野崎 洋光  
 店名:分とく山  
 住所:東京都港区南麻布5丁目1-5  
 電話:03-5789-3838



日高良史  
 店名:ACQUAPAZZA  
<http://www.acquapazza.co.jp/>  
 住所:東京都港区南青山2-27-18 青山エムスタワーパ  
 サージュ青山2F 電話:03-6434-7506



脇屋友詞  
 店名:Wakiya一笑美茶楼  
<http://www.wakiya.co.jp/restaurants/ichiemi/>  
 住所:東京都港区赤坂6-16-10 Y's CROSS ROAD1,2F  
 電話:03-3568-7190

#### 名誉顧問



(学)服部学園  
 理事長・校長  
 役員・受賞歴  
 ・厚生大臣表彰、文部大臣表彰  
 ・食品産業功労賞  
 ・レストラン・ホテル・飲食・シェフアワード  
 ・国家功績顕章シュワリエ  
 ・農功功勳勲章オフィシエ 他



ラ ロシェル  
 オーナーシェフ  
 役員・受賞歴  
 ・カストロミ一騎士団より「シュワリエ」  
 ・農功功勳勲章シュワリエ  
 ・厚生労働省「現代の名工」 他



四川飯店  
 オーナーシェフ  
 役員・受賞歴  
 ・高級温泉受賞  
 ・厚生労働省「現代の名工」  
 ・(社)日本中国料理協会 会長  
 ・中華人民共和国駐日本国特命全權大使賞  
 ・東京都 東京マスター 他

#### 陳 達一



You might know us from books or from TV; we are a total of 34 top chefs.

#### 特別会員

- |  |                               |   |
|--|-------------------------------|---|
|  | 中嶋 貞治 Sadaharu Nakajima<br>和食 | 店名: 新富野亭 中嶋<br>住所: 東京都港区赤坂9-22-8 日原ビル9F<br>電話: 03-3336-4324<br><a href="http://www.shinrichobe-nakajima.com/">http://www.shinrichobe-nakajima.com/</a>  |
|  | 浅水 翼 Iwao Asanizawa<br>フレンチ   | 店名: Maison de Cristler<br>住所: 東京都港区赤坂2-22-4 1301 11F<br>電話: 03-6413-1320<br><a href="http://www.ecvartier.com/">http://www.ecvartier.com/</a>           |
|  | 五十嵐 美幸 Miyuki Igarashi<br>中華  | 店名: 中国料理 興成<br>住所: 東京都中央区築地2-22-4 1301 11F<br>電話: 03-6418-8122<br><a href="http://www.ichigashi-igarashi.info/">http://www.ichigashi-igarashi.info/</a> |
|  | 今井 寿 Hiashi Inai<br>イタリアン     | 店名: タペル・アイ<br>住所: 東京都港区赤坂13-18-4<br>電話: 03-6512-9789<br><a href="http://www.taverna.com/">http://www.taverna.com/</a>                                   |
|  | 大宮 謙雄 Kazuo Oniya<br>和食       | 店名: レストラン大宮<br>住所: 東京都中央区築地1-3<br>電話: 03-5844-0038<br><a href="http://www.0038.info/">http://www.0038.info/</a>   |
|  | 岡田 大介 Daizuke Okada<br>和食     | 店名: 御膳屋<br>住所: 東京都中央区永田2-4-8<br>電話: 03-2942-9004<br><a href="http://www.okada-ya.com">http://www.okada-ya.com</a>                                       |
|  | 尾倉 余俊枝 Namie Oai<br>刺身研究家     |   |
|  | 笠原 昌弘 Masahiro Kasahara<br>和食 | 店名: 笠原昌弘<br>住所: 東京都中央区築地2-14-4 大宮ビル5F<br>電話: 03-5449-5772<br><a href="http://www.sagaqi-yoron.com/">http://www.sagaqi-yoron.com/</a>                    |

- |  |                                 |  |
|--|---------------------------------|--|
|  | 片岡 安之 Hiroyuki Katsuka<br>イタリアン | 店名: アルポルト<br>住所: 東京都港区赤坂9-24-9 上田ビル5F<br>電話: 03-3403-2916<br><a href="http://www.alporto.jp/">http://www.alporto.jp/</a>   |
|  | 川島 孝 Takashi Kawahim<br>フレンチ    | 店名: La Rochelle 東京店<br>住所: 東京都港区赤坂14-23<br>電話: 03-3471-5664<br><a href="http://www.la-rochelle.co.jp/shop/akasa/">http://www.la-rochelle.co.jp/shop/akasa/</a>   |
|  | 工藤 敏之 Yoshitaki Kudo<br>フレンチ    | 店名: BISTRO 111 東京 店<br>住所: 東京都港区赤坂14-14 赤坂クロスタワー1F<br>電話: 03-3480-4755<br><a href="http://bistro.jp/">http://bistro.jp/</a>  |
|  | 佐藤 祐司 Yui Coto<br>イタリアン         | 店名: Neigrano<br>住所: 東京都港区赤坂1-20 1F<br>電話: 03-3480-7621<br><a href="http://www.neigrano.jp/">http://www.neigrano.jp/</a>  |
|  | 小山 勲夫 Kazuo Kayama<br>和食        | 店名: サトウ・リッパ・アソシエイツ大塚店<br>住所: 東京都北区大塚3-25-13<br>電話: 03-5944-1366<br><a href="http://www.granquest.jp/setsu/parina/parina_masterchef.html">http://www.granquest.jp/setsu/parina/parina_masterchef.html</a> |
|  | 沢田 利博 Yoshio Sanohe<br>和食       | 店名: 華道家・本橋宗徳<br>住所: 東京都港区赤坂12-25-11<br>電話: 03-3480-8111<br><a href="http://www.shobayre.ac.jp/">http://www.shobayre.ac.jp/</a>   |
|  | 三宮 昌幸 Masayuki Sumonoyu<br>和食   | 店名: 御膳屋<br>住所: 東京都中央区永田2-2-2 サウザンビル5F<br>電話: 03-2729-0264  |
|  | 曾根 誠 Naissi Son<br>中華           | 店名: 中国料理 興成<br>住所: 東京都中央区築地2-22-4 ロックビル1F<br>電話: 03-6413-8176<br><a href="http://www.ichigashi.jp/">http://www.ichigashi.jp/</a>   |
|  | 高木 康政 Yumasa Takagi<br>スウィーツ    | 店名: ル・パティシエ 高木 政<br>住所: 東京都中央区築地2-25-11<br>電話: 03-3480-8111<br><a href="http://www.lpatissier.jp/">http://www.lpatissier.jp/</a>   |

- |  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  | 藤野 美紀子 Makiko Fujima<br>刺身研究家    |  |
|  | 堀江 ひろ子 Hiroko Morie<br>刺身研究家     |  |
|  | 神谷 寿一郎 Shuichiro Masuya<br>イタリアン | 店名: Osteria Luca<br>住所: 東京都港区赤坂1-1-38 1F<br>電話: 03-2739-2621<br><a href="http://www.osteria-luca.com/">http://www.osteria-luca.com/</a>                |
|  | 宮本 寛一 Kanichiro Niyanaga<br>和食   | 店名: 銀座スー・キ<br>住所: 東京都中央区築地3-7 東3ソウルビル6F-8F<br>電話: 03-5521-1783<br><a href="http://www.robanstai.jp/">http://www.robanstai.jp/</a>                      |
|  | 森 博史 Hirofumi Mori<br>イタリアン      | 店名: 森博史<br>住所: 東京都中央区築地上る三軒目 三軒ビル6F-7F<br>電話: 03-212-2125<br><a href="http://3yosen.com/">http://3yosen.com/</a>                                       |
|  | 安川 哲二 Tetsuji Yanukawa<br>和食     | 店名: 田川料理 鶴の子<br>住所: 東京都中央区築地1-5-5 メナードビル5F<br>電話: 03-3492-9439   |
|  | 安田 美紗子 Misaaki Yasuda<br>和食研究家   |  |
|  | 山口 利和 Yoshikazu Yamaguchi<br>和食  | 店名: 加賀料理 鶴の子 中央ビル<br>住所: 東京都中央区築地1-5-5 メナードビル5F<br>電話: 044-411-6000<br><a href="http://www.sagisaka-yamaguchi.jp">http://www.sagisaka-yamaguchi.jp</a> |
|  | 山下 九 Hisashi Yamashita<br>フレンチ   | 店名: Bistro 9<br>住所: 東京都中央区築地2-25-14 大宮ビル5F<br>電話: 03-6413-1309<br><a href="http://www.bistro9.com/">http://www.bistro9.com/</a>                        |

# For more information of the Japanese food & beverage market, please contact us.

## 1. Food & Beverage Market Consulting

- Consultation for every aspect to expand into the Japanese food market



## 2. Product PR

- Sampling at top-ranked restaurants
- Press announcements at cooking studios
- Public PR events



Company's own cooking studio

## 3. Product Promotions

- Distribution support (e.g. to supermarkets)
- Domestic support in exhibitions
- New and old media promotions



**ChefooDo**  
Marusoku Tsukiji Building 7F  
3-13-5Tsukiji Ginza Chuo-ku Tokyo 104-0045  
TEL : 03-6273-0466 FAX : 03-6273-0876  
URL : <https://www.chefoo.do.jp/en/>  
Mail : [info@chefoo.do.jp](mailto:info@chefoo.do.jp)

